COCKTELERA UNIVERSAL
RECETARIO ARTISTICO
DE
COCKTAILS
POR EL
BARMAN
ANTONIO JOSA
PROLOGO DE
ARSENIO

COCKTELERA UNIVERSAL

Recetario Artístico

de

Cocktails

por

ANTONIO JOSA

Prólogo de «ARSENIO»

1933
TIPOGRAFIA «EL TURIA»
VALENCIA

Es propiedad del Autor

Cocktelera Universal

A modo de prólogo

Antonio Josa, barman competentísimo y hombre de una ingenuidad y de una honrada laboriosidad, verdaderamente admirable, me pide unas líneas para su «Cocktelera Universal»; que sean como sugestiva invitación al lector para encaramarse en el taburete de Bar.

Yo complazco gustosísimo al autor, aun convencido de que vaya a defraudarle. Josa, admirable en todos sus aspectos, espera sin duda de mí algo más de lo que yo en realidad puedo hacer. Ni siquiera me queda el recurso de encomendar sus excelentes cualidades profesionales; ya que su personalidad como barman es internacionalmente conocida.

¿Cómo, pues, salir del compromiso?

El lector posiblemente toleraría mi intervención, si esta se limitara a desearle felices Pascuas y buena entrada de año. Pero

en un recetario de cocktails y en el mes de agosto no me parece oportuna la felicitación.

Yo proyectaba por semejanza de materia y procedimientos con los de este libro, echar pestes contra el Gobierno que nos rige y sobre la labor de las cortes Constituyentes. Pero esto idea, que me hubiera captado las simpatías de los lectores de este recetario, por coincidencia de opiniones, me la han pisado y la siguen machacando veinticuatro millones de españoles.

Otro hombre que no fuera yo, saldría del paso cantando las excelencias del cocktail, su trascendental importancia en la vida de relación, su influencia comprobada en las ideas políticas y monetarias; pero yo, hombre singular, no puedo incurrir en tales vulgaridades; soy abstemio por economía y tengo mi opinión particularísima sobre los que beben cocktails, y además, los pagan.

Dejo al autor que evidencia su capacidad y al amparo de ella pongo el desacierto de estas líneas.

ARSENIO.

Prólogo del autor

A ruego del numeroso público que frecuenta el BAR AMERICANO tengo el honor de ofrecer este pequeño recetario de cocktails, fruto de algunos años de práctica, al contacto de verdaderos profesionales y gentes de buen beber.

Mi experiencia durante largos años y finalmente mi tournée por el extranjero la he aprovechado en beneficio de mi numerosa clientela para ofrecerles ahora una obra completa donde puedan encontrar todo lo necesario para la confección de cocktails del más exquisito paladar.

Con este mi libro no pretendo otra cosa más que cumplir con un deber profesional, pues pienso ha de ser de gran utilidad para todos aquellos que en su intimidad quieran preparar cualesquiera fórmula, como también para mis colegas Barmans y demás personas que integran nuestra industria. Sumamente satisfecho me consideraré si logro con ello mis propósitos.

A. Josa

UNOS CONSEJOS.—*El Cocktail debe siempre prepararse con algunos pedacitos de hielo que al agitarse en la cocktelera desprende una pequeña cantidad de agua, la suficiente para mitigar en principio el calor del alcohol. Por esta razón el cocktail es siempre una bebida inofensiva, y muy aconsejado como aperitivo, que debe de emplearse antes de las comidas.*

Para obtener un buen cocktail es necesario emplear buenos licores, cuidando que sean de las mejores marcas. Tanto cuando se preparen en cocktelera como en vasos de cristal debe procurarse que los licores queden bien mezclados, para lo cual es preciso agitarlos fuertemente o removerlos.

Los cocktails a base de yema de huevo, Jarabe o que contengan azúcar deben prepararse en Cocktelera, los demás es preferible prepararlos en vaso de cristal.

UTENSILIOS.—*Un* BAR AMERICANO *debe estar siempre provisto de Cockteleras, Vasos grandes de cristal, Pasador, Cucharas de rabo largo, Almidez, Rayador, Porta especies, Portacanela, Seis botellitas para gotas conteniendo Absinthe, Pernod, Jarabe de Goma, Angostura Bitters, Orange Bitters, Curaçao rojo, Kirsch, dos Prensa-limones, una máquina para machacar el hielo, un cuchillo especial para cortar fruta, un Azucarero con azú-*

car molida, un cubo con hielo picado, dos pinzas para evitar la manipulación de los objetos; dos cubitos pequeños de hielo.

También debe estar siempre provisto de limones, naranjas, fruta variada del tiempo, hojas de menta fresca, hierba buena, guindas en almíbar, sal, pimienta, mostaza, salsa perryns Tomate Ketchup, nuez moscada, clavo, canela en rama y molida, granos de café tostado, almendras tostadas saladas y un buen surtido de emparedados.

Recetario Artístico de Cocktails

ABSINTHE Cocktail

Unos pedacitos de hielo.
2/3 de Absinthe.
1/6 de Jarabe de Goma.
Doble cantidad de agua.
Sírvase en un vasito de cocktail.

ABSINTHE SPECIAL Cocktail

2/3 de Absinthe.
1/6 de Gin.
1/6 de jarabe de goma o anisette.
Una gota de Orange Bitters.
Una gota de Angostura Bitters.

ADDINGTON Cocktail

1/2 de Fernet vermouth.
1/2 de Vermouth Italiano.

ADONIS Cocktail

Una gota de Orange Bitters.
1/2 de Vermouth Italiano.
2/3 de Dry Sherry.

AERONAUTICA Cocktail

1/3 de Dry Gin.
1/3 de vermouth Cinzano seco.
1/3 de vermouth dulce.

AERO CLUB Cocktail

1/3 de vermouth Cinzano.
1/3 de Kirsch.
1/3 de Dry Gin.

AERO CLUB DE CATALUÑA Cocktail

Debe prepararse en un vaso grande de cristal con unos pedacitos de hielo.
2/3 de Jerez Quina Domecq.
1/6 de Crema de Cassis.
1/3 de Crema de Mandarinette.
Agítese bien y se sirve en copa de cocktail con una guinda.

AERONAUTICA NAVAL Cocktail

Prepárese en una copa de las de vino unos pedacitos de hielo, un terrón de azúcar y unas gotas de angostura Bitters.
1/4 parte de Jerez Quina.
Termínese de llenar de champagne Codorniu, y sírvase en la misma copa, añadiéndole una rodaja de limón y media de naranja.

AEROPUERTO Cocktail

1/3 de Coñac Domeneq.
1/6 de jugo de limón.
1/6 de Jarabe de Goma.
1/6 de Jerez seco.
Una cucharadita de clara de huevo.

AFFINITY Cocktail

1/3 de Freneh vermouth.
1/3 de Italian vermouth.
1/3 Scolch Whisky.
Dos gotas de Dash Angostura Bitters.

ALMIRANTE Cocktail

En una cocktelera se pondrán unos pedacitos de hielo.
1/6 de Curaçao.
1/6 de Jarabe de Goma.
1/3 de Jerez Almirante.
1/3 de vermouth Cinzano.
Bien agitado se añaden unas aceitunas y se sirve en copa de cocktail.

AMOR Cocktail

1/3 de Pippermint Get-Fures.
1/3 de Cointreau.
1/3 de jugo de limón.
Una corteza de limón.

AMOUR Cocktail

1/6 de Orange Bitters.
1/6 de Maraschino.
2/3 de Málaga.

APERITIVO Cocktail

2/3 de vermouth Cinzano.
1/6 de Rhum Prat.
1/6 de jarabe de naranja.

ASTORIA Cocktail

Se prepara en un vaso grande de cristal con unos pedacitos de hielo.
2/3 de Dry Gin.
1/3 de Noilly Prat vermouth.
Tres gotas de Orange Bitters.
Remuévase bien con una cucharilla.

BACARDI Cocktail

Una cucharadita de Jarabe de Grenadina.
1/3 de Gin.
2/3 de Ron Bacardi.
El jugo de medio limón.

BAMBOO Cocktail

Se prepara en un vaso grande de cristal con unos pedacitos de hielo.
1/2 de Gin.
1/2 de Noilly Prat.
Bien agitado se sirve en copa de cocktail.

BAR Cocktail

1/3 de Whisky.
1/6 de Pippermint.
1/6 de jugo de limón.
1/3 de Gin.

BARCELONA Cocktail

Unos pedacitos de hielo.
2/3 de vermouth Noilly Prat.
1/3 de Cherry Rocher.
Añádase una corteza de limón.

RAQUEL MELLER Cocktail

Una yema de huevo fresco.
1/3 de vermouth Cinzano blanco
1/3 de Champagne.

BARMAN Cocktail

2/3 de vermouth Cinzano.
1/3 de Coñac Domecq.
Unas gotas de Angostura Bitters.
Una corteza de limón.

BATACLAN Cocktail

1/3 de vermouth seco.
1/3 de Cointreau.
1/3 de crema de Noyau.

BESAME Cocktail

1/6 de jarabe de Piña.
1/3 de Cointreau.
1/3 de Coñac.
1/6 de Dry Gin.

BIJOU Cocktail

Prepárese en un vaso grande de cristal unos pedacitos de hielo.
1/3 de Chartreuse verde.
1/3 de Gin.
1/3 de vermouth Cinzano.
Remuévase bien con una cucharilla larga de las de refresco y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda y una corteza de limón.

BLANCO Cocktail

1/3 de Curaçao blanco.
1/3 de Anisette Marie Brizard.
1/3 de Cointreau.

BRANDY Coctail N.° 1

Tres gotas de Angostura Bitters.
1/3 de Curaçao rojo
2/3 de Coñac.
Añádase una guinda.

BRANDY Cocktail N.° 2

Unos pedacitos de hielo.
Tres gotas de Angostura Bitters.
Una cucharadita de Jarabe de Goma.
Una copita de Coñac.

BRASIL Cocktail

Se prepara en un vaso grande de cristal con unos pedacitos de hielo.
Tres gotas de Absinthe Pernod.
Tres gotas de Angostura Bitters.
1/2 de vermouth Noilly Prat.
1/2 de Jerez.
Agítese bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una corteza de limón.

BRONX Cocktail

Se prepara en cocktelera con unos pedacitos de hielo.
1/3 de Gin.
1/3 de vermouth Francés.
1/3 de vermouth Italiano.
1/4 de jugo de naranja.

ARGENTINITA Cocktail
Una yema de huevo fresco.
1/3 de Chartreuse amarillo.
1/3 de vermouth Cinzano blanco.

BROOKLIN Cocktail

Se prepara en cocktelera con unos pedacitos de hielo.
1/3 de Gin.
Unas gotas de Amer Picón.
Unas gotas de Maraschino.
2/3 de Whisky Canadian Club.
1/3 de vermouth Francés.

BUENOS AIRES Cocktail

1/3 de Dubonet.
1/3 de Cherry Brandy.
1/3 de Gin.
Una corteza de naranja.

CABARET Cocktail

Una gota de Absinthe.
Una gota de Angostura Bitters.
1/3 de Dry Gin.
2/3 de Byrr.

CABARETIER Cocktail

1/3 de Whisky.
1/3 de Coñac.
1/6 de Maraschino.
1/6 de jugo de limón.

CAFE Cocktail

Una yema de huevo fresco.
Una cucharada de azúcar.
1/3 de Oporto Blanco.
1/6 de Coñac.
Unas gotas de Curaçao rojo.

CAFE DE LA PAIX Cocktail

1/3 de Amer Picón.
1/3 de jarabe de naranja.
1/3 de Cointreau.

CAFE DE PARIS Cocktail

Prepárese en la cocktelera una clara de huevo.
2/3 de Gin.
1/6 de Jarabe de Goma.
Una cucharada de crema de leche.

CALVADOS Cocktail

Tres gotas de Angostura Bitters.
Tres gotas de Jarabe de Goma.
1/3 de Curaçao.
2/3 de Coñac.

CAPRICHOSO Cocktail

1/3 de Wodka.
1/3 de Kummel.
1/3 de Maraschino.

CASINO Cocktail

Prepárese en una copa de las de vino unos pedacitos de hielo, un terrón de azúcar mojado con Absinthe.
1/3 de Coñac.
Termínese de llenar con champagne y añádasele una una rodajita de limón.

CECIL PICK ME UP Cocktail

Una yema de huevo.
Una copita de Coñac.
Una cucharadita de azúcar molido.
Bien mezclado se sirve en una copa de vino, terminándose de llenar con champagne.

CENTRIC Cocktail

1/3 de Benedictine.
1/3 de Curaçao.
1/3 de Coñac.
Añádase una corteza de limón.

C. F. H. Cocktail

1/6 de Grenadina.
1/6 de Cederlund's Swedish Punch.
1/6 de Calvados.
1/6 de jugo de naranja.
1/3 de Gin.
Una guinda.

CHAMBERY Cocktail

1/3 de cazalla clavel.
1/3 de Coñac.
1/3 de Rhum Bacardi.

CHAMPAGNE Cocktail

En una copa de champagne póngase unos pedacitos de hielo y un terrón de azúcar mojado con Angostura Bitters. Llénese de champagne y añádasele media rodaja de limón y media de naranja.

CHARLESTON Cocktail

1/6 de Gin.
1/6 de Maraschino.
1/6 de vermouth Italiano.
1/6 de vermouth Francés.
1/6 de Cherry Brandy.
Agítese bien y al servirlo añádase unas fresas y una corteza de limón y otra de naranja.

CHERRY Cocktail

1/6 de Curaçao.
1/6 de jugo de limón.
2/3 de Cherry Rocher.
1/3 de Coñac.
Añádase una guinda y una corteza de limón.

CHINESE Cocktail

Una gota de Angostura Bitters.
Tres gotas de Maraschino.
Tres gotas de Curaçao.
2/3 de Ron Jamaica.
1/3 de Jarabe de Grenadina.

CHOCOLATE Cocktail

Una yema de huevo.
1/3 parte de Maraschino.
1/3 parte de Chartreuse.
Floréese con polvo de chocolate.

BELLA DORITA Cocktail

1/6 de Kirsch.
1/ de Coñac.
1/6 de Gin.
1/6 de Chartreuse verde.
1/3 de vermouth Italiano.

CINZANO Cocktail

Prepárese en un vaso grande de cristal unos pedacitos de hielo.
2/3 de vermouth Cinzano.
1/3 de Coñac.
Tres gotas de Kirsch.
Remuévase bien con una cucharilla larga de las de refresco y sírvase en un vasito de cocktail, añadiéndole una corteza de limón.

CLUB Cocktail

Una cucharadita de Jarabe de Goma.
Dos gotas de Orange Bitters.
1/6 de Chartreuse amarillo.
1/3 de vermouth Italiano.
1/3 de Gin.

COINTREAU Cocktail

Prepárese en un vaso grande cristal:
2/3 de vermouth Cinzano blanco.
1/3 de Cointreau.
Agítese bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una corteza de limón.

CORONATION Cocktail

Tres gotas de Orange Bitters.
Tres gotas de Maraschino.
2/3 de vermouth Noilly Prat.
1/3 de Jerez.

CUBAN Cocktail

2/3 de Coñac.
1/3 de Apricot Brandy.
Ocho gotas de jugo de limón.

DACQUERI Ccoktail

2/3 de Bacardi Rhum.
1/2 de jugo de un limón.
1/6 de Grenadina.

DACQUERI Cocktail

2/3 de Ron Bacardi carta blanca.
1/6 de Jarabe de Grenadina.
El jugo de medio limón.

DERBY Cocktail

Dos gotas de Peach Bitters.
Dos hojitas de menta fresca.
Una copita de Gin.

DANDY Cocktail

Una gota de Angostura Bitters.
Tres gotas de Cointreau.
1/2 de Dubonet.
1/2 de Whisky Canadian Club.
Añádase una corteza de limón y otra de naranja.

DEVIL Cocktail

1/4 de Maraschino.
1/2 de Peppermint.
1/2 de Coñac.
Debe servirse floreando con canela en rama.

DEVIL'S Cocktail

Se prepara en un vaso grande de cristal:
1/2 de vermouth Francés.
1/2 de vino de Oporto.

DIABOLA Cocktail

2/3 de Dubonet.
1/3 de Gin.
Seis gotas de Jarabe de Horchata.

DOCTOR Cocktail

Una gota de Absinthe.
1/3 de Curaçao.
2/3 de Coñac.

DUBONET Cocktail

1/2 de Dubonet.
1/2 de Gin.
Al servirlo se le añade una corteza de naranja.

E. A. J. 3 Cocktail

1/3 de Dry Gin.
1/6 de jugo de limón.
1/6 de Kirsch.
1/6 de Cointreau.
Una cucharada de clara de huevo.

EAST INDIA Cocktail

1/6 de jugo de Piña.
1/6 de Curaçao.
2/3 de Coñac.
Dos gotas de Angostura Bitters.

EMBAJADOR Cocktail
1/3 de Peppermint.
1/3 de Whisky.
1/3 de jugo de limón.

EROES DEL AIRE Cocktail
1/3 de Cordial Medoc.
1/3 de Dry Gin.
1/3 de crema de Chantilly.

ESPAÑA Cocktail
1/3 de Gin.
1/3 de Jerez.
1/3 de Cinzano Blanco.

ESPERANZA Cocktail
1/3 parte de Curaçao blanco.
1/3 de Pippermint.
1/3 parte de jugo de limón.
Añádase unas hojitas de menta fresca.

EXPOSICION Cocktail
1/3 de Quinquina S. Raphael.
1/3 de Dry Gin.
1/6 de Crema Cassis.
1/6 de Peach Brandy.

«EVERY THING BUT» Cocktail
1/4 de Whisky.
1/4 de Gin.
1/4 de jugo de naranja.
Un huevo.
Una cucharadita de Apricot Brandy.
Una cucharadita de azúcar.

EMILIA PRAXEDES Cocktail

Tres gotas de Anisette.
1/6 de jarabe de Frambuesa.
1/3 de Coñac.
1/3 de Noyau.

EYE OPENER Cocktail
Una yema de huevo.
Una cucharadita de azúcar.
Dos gotas de Absinthe.
Dos gotas de Curaçao.
Dos gotas de crema de Noyau.
Una copita de Ron Prat.

FANTASIO Cocktail
1/6 de crema de menta blanca.
1/6 de Maraschino.
1/3 de Coñac.
1/3 de Gin.

FASCINATOR Cocktail
2/3 de Gin.
1/3 de vermouth Frances.
Dos gotas de Absinthe.
Una hojita de menta fresca.

FAVORITO Cocktail
1/3 de Apricot Brandy.
1/3 de vermouth Francés.
1/3 de Gin.

FERNET BRANCA Cocktail
1/6 de Curaçao.
1/6 de Fernet Branca.
2/3 de vermouth Cinzano.

FILM Cocktail
1/3 de Pernod.
1/3 de Fernet Branca.
1/3 de Jarabe de Grenadina.

FLORIDA Cocktail
1/3 de Mandarinette.
1/3 de Dry Gin.
1/3 de crema de Vainilla.

FOX TROT Cocktail
1/2 de jugo de un limón.
Dos gotas de Curaçao.
Una copita de Ron.

FUTURITY Cocktail
Unas gotas de Angostura Bitters.
1/3 de vermouth Cinzano.
2/3 de Dry Gin.

GATO NEGRO Cocktail
1/2 de Chartreuse amarillo.
1/2 de Eau de Vie de Danzing.
Una cucharada de crema de leche.
Tres gotas de jarabe de fresa.

GAZETTE Cocktail
Una cucharada de jarabe de Goma.
Una cucharadita de jugo de limón.
Tres gotas de Orange Bitters.
1/3 de Coñac.
2/3 de vermouth.
Añádase media rodaja de limón.

GIL ROY Cocktail
1/6 de jugo de limón.
1/6 de vermouth Francés.
1/3 de Cherry Rocher.
1/3 de Gin.
Tres gotas de Orange Bitters.

MATILDE SANTACRUZ Cocktail

Una yema de huevo fresco.
1/3 de Coñac.
1/3 de Gin.

GIMNASIA Cocktail

Una cucharadita de clara de huevo.
2/3 de Dry Gin.
1/3 de crema de Menta Blanca.

GIN Cocktail

Una copita de las de Jerez, de Dry Gin.
Unas gotas de Orange Bitters.
Añádase una guinda y una corteza de limón.

GLOOM Cocktail

1/4 de jugo de limón.
1/4 de jarabe de Grenadina.
1/4 de Grand Marnier.
1/4 de Curaçao.

GREEN ROOM Cocktail

2/3 de vermouth Noilly Prat.
1/3 de Coñac.
Tres gotas de Curaçao rojo.

GOURMET Cocktail

1/3 de Chambery vermouth.
1/3 de crema de Noyau.
1/3 de Dry Gin.

GURRI Cocktail

1/3 de Vermouth Italiano.
1/6 de Amer Picón.
1/3 de Gin.
1/3 de jarabe de naranja.
Añádase una corteza de limón.

HEALTHY Cocktail

1/4 de crema de Cassis.
1/4 de Orange Bitters.
Tres gotas de Angostura Bitters.
Una copa de Quinquina.
Una guinda.

HONY'S Cocktail

1/3 de vermouth Italiano.
2/3 de Gin.
Una gota de Absinthe.
Dos hojitas de menta fresca.

HONOLULU Cocktail

1/3 Maraschino.
1/3 de Gin.
1/3 de Benedictine.

HORCHATA Cocktail

Una cucharada de Jarabe de horchata.
Una clara de huevo.
Una cucharada de crema de leche.
1/3 de Maraschino.
Agítese bien y sírvase en una copa de cocktail, floreándolo de nuez moscada.

MARIA CANTELMY Cocktail

1/3 de vermouth Carpamo.
1/3 de Coñac.
1/3 de Gin.

IBERIA Cocktail
1/3 de Jerez.
1/3 de Gin.
1/3 de Curaçao. blanco.

IMPERIAL Cocktail
Tres gotas de Angostura Bitters.
1/6 de Maraschino.
1/3 de Gin.
Una aceituna.

INDIAN Cocktail
1/4 de Curaçao.
1/4 de jarabe de Goma.
2/3 de Coñac.
Tres gotas de Angostura Bitters.

JACK Cocktail
Tres gotas de jugo de limón.
1/4 de Ron Bacardi.
Tres gotas de jarabe de goma.
1/4 de Gin.

JOCKEY CLUB Cocktail
Una gota de Orange Bitters.
Una gota de Angostura Bitters.
Dos gotas de crema de Noyau.
Cuatro gotas de jugo de limón.
1/3 de Gin.

JOSA Cocktail
2/3 de Whisky Canadian Club.
1/3 de Dry Gin.

KICKER Cocktail
1/6 de vermouth Italiano.
1/6 de Calvados.
2/3 de Bacardi Rhum.

KNICKER BOCKER Cocktail
Seis gotas de vermouth Italiano.
1/3 de vermouth Francés.
2/3 de Gin.

KNOCK OUT Cocktail
Una cucharadita de crema de menta.
1/3 de Absinthe.
1/3 de Gin.
1/3 de Gin.
1/3 de vermouth Francés.

LADIES Cocktail
Dos gotas de Absinthe.
Dos gotas de Anisette.
Dos gotas de Angostura Bitters.
Una copa de Canadian Club.

LADY Cocktail
Diez gotas de Grand Marnier.
1/3 de Gin.
2/3 de vermouth Blanco Cinzano.

LEAVE IT TO ME Cocktail
Unas gotas de limón.
1/4 de Apricot Brandy.
1/4 de vermouth Francés.
Unas gotas de jarabe de Grenadina.
1/2 de Gin.

MARIA LUISA Cocktail

2/3 de vermouth blanco dulce.
1/6 de Curaçao rojo.
1/6 de crema de Rosa.
Una guinda.

LIT Cocktail
1/3 de Coñac Fundador.
1/6 de Maraschino.
1/6 de Chartreuse verde.
1/6 de jugo de limón.
Añádase unas hojitas de menta fresca..

LITTLE DEVIL Cocktail
1/6 de jugo de limón.
1/6 de Cointreau.
1/3 de Ron Bacardi.
1/3 de Gin.

LOLITA Cocktail
1/3 de Crema de Vainilla.
1/3 de vermouth Cinzano.
1/3 de Dry Gin.

LONDON Cocktail
1/4 de Curaçao.
1/4 de Orange Bitters.
2/4 de Gin.

MAGNOLIA Cocktail
Una cucharada de jarabe de fresa..
1/4 de jugo de limón.
1/4 de crema de leche.
1/2 de Gin.

MAIDEN'S Cocktail
1/8 de jugo de naranja..
1/8 de jugo de limón..
3/8 de Cointreau..
3/8 de Gin..

MANHATAN Cocktail dulce

1/2 de vermouth Italiano.
1/2 de Whisky Canadian Club.

MANHATAN Cocktail seco

1/4 de vermouth Italiano.
1/4 de vermouth Francés.
1/2 de Whisky Canadian Club.

MARIPOSA Cocktail

1/3 de vino de Oporto.
1/3 de Dry Gin.
1/3 de Orange Bitters.

MARTINI Cocktail demi sec.

En un vaso grande de cristal se preparan unos pedacitos de hielo.
1/4 de vermouth Francés.
1/4 de vermouth Italiano.
1/2 de Gin.
Bien removido se sirve añadiéndole una corteza de limón.

MARTINI Cocktail dulce

Se prepara en un vaso grande de cristal con unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de vermouth Italiano.
2/3 partes de Gin.
Después de bien agitado se sirve en copa de cocktail, añadiéndole una corteza de limón.

MARUJA SORIANO Cocktail

1/3 de Crema de cacao.
1/3 de Gin.
1/3 de Coñac.

MARTINI Cocktail seco

Se prepara en un vaso grande de cristal con unos pedacitos de hielo.
1/3 de vermouth Noilly Prat.
2/3 de Gin.
Remuévase bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una aceituna y una corteza de limón.

MEDRANO Cocktail

1/3 de Dry Gin.
1/3 de Cointreau.
1/6 de jugo de naranja.
1/6 de jarabe de Plátano.

MELBA Cocktail

Una yema de huevo fresco.
Una cucharada de jarabe de Fresa.
2/3 de Peach Brandy.
Seis gotas de jugo de limón.
Se sirve bien agitado en una copa de cocktail, añadiendo una corteza de limón.

MI Cocktail

1/6 de Fernet Branca.
1/6 jugo de naranja.
2/3 de vermouth.

MILLION DOLLAR Cocktail

Una cucharada de jugo de Piña.
Una cucharada de jarabe de Grenadina.
Una clara de huevo.
1/3 de vermouth Italiano.
2/3 de vermouth Francés.
Una guinda.

MIXTO Cocktail

1/6 de vermouth Noilly Prat.
1/6 de vermouth Cinzano.
1/6 de Dry Gin.
1/6 de Amer Picón.
1/6 de Coñac.
1/6 de Cherry Rocher.

MODISTILLA Cocktail

1/3 de crema de leche.
1/3 de vermouth dulce.
Una clara de huevo fresco.

NAPOLEON Cocktail

Una cucharada de Fernet Branca.
Una cucharada de Curaçao.
Una cucharada de Dubonet.
Una copita de Gin.

NINETEEN Cocktail

Tres gotas de Absinthe.
1/3 de Gin.
1/6 de Kirsch.
2/3 de vermouth Noilly Prat.
Seis gotas de jarabe de Goma.

NIÑA Cocktail

1/6 de jarabe de Plátano.
1/6 de Cointreau.
1/2 de jugo de una naranja.
2/3 de Vermouth Chambery.

ESCARTIN Cocktail

1/3 de Gin.
1/3 de Jerez Quina.
1/3 de Cassis.

HERMANAS MONTECARLO Cocktail

1/3 de crema de Mandarina.
2/3 de vino de Málaga.

NUEVO Cocktail

1/3 de Kola Cortals.
1/3 de Palo.
1/3 de Amer Picón.

OH HENRY Cocktail

1/3 de Benedictine.
1/3 de Whisky.
1/3 de Ginger Ale.

OHIO Cocktail

1/6 de Orange Bitters.
1/3 de Whisky.
1/3 de vermouth Cinzano.

MAIDEN'S BLUSH Cocktail

1/3 de Absinthe.
2/3 de Gin.
Una cucharadita de jarabe de Grenadina.

ORANGE Cocktail

1/3 de Cointreau.
1/3 jugo de naranja.
1/3 de Grand Marnier.

ORIENTAL Cocktail

1/2 de Whisky.
1/4 de vermouth Italiano.
1/4 de Curaçao Blanco.
El jugo de medio limón.

OLIMPIC Cocktail

1/3 de Coñac.
1/3 de Curaçao.
1/3 de jugo de naranja.

OLIMPIE Cocktail

1/3 de jugo de naranja.
1/3 de Curaçao.
1/3 de Coñac.

OLIVETTE Cocktail

Cuatro gotas de jarabe de goma.
Cinco gotas de Orange Bitters.
Tres gotas de Absinthe.
2/3 partes de Gin.
Agítese bien y sírvase en copa de cocktail añadiendo una aceituna y una corteza de limón.

OPERA Cocktail

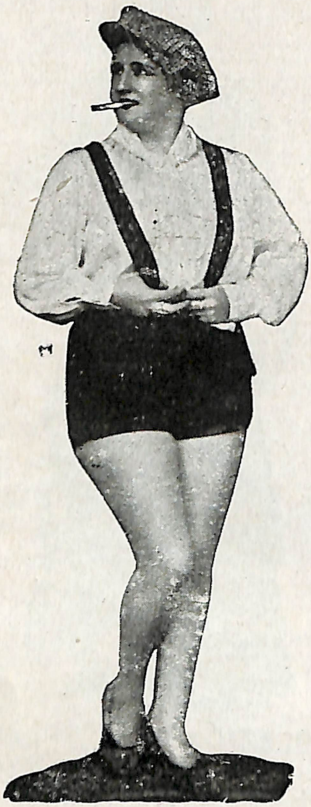
1/6 de Maraschino.
1/6 de Dubonet.
2/3 de Gin.

OYSTER Cocktail

1/4 de Vinagre.
1/4 de copita de Sauce Perrin's.
Cuatro gotas de angostura.
1/2 copa de Jerez de Coñac.
Agítese bien y sírvse en copa de vino, añadiendo tres ostras Marennes.

EMMA MARQUEZ Cocktail

1/3 de Cherry Brandy.
1/6 de jarabe de Fresas.
1/6 de Gin.
1/3 de vermouth Cinzano.



MERCEDES FIFI Cocktail

1/3 de Amer Picón.
1/3 de Cointreau.
1/3 de vermouth Italiano.

PANAM Cocktail

Póngase una cucharadita de Jarabe de Piña
1/3 de jugo de naranja.
1/3 de Cassis.
1/3 de Gin.
Agítese bien y sírvase en una copa de cocktail.

PARROD GREEN Cocktail

1/6 de Orange Bitters.
1/6 de Gin.
1/3 de Peppermint.
1/3 de agua de Seltz.

PLAZA Cocktail

1/3 de vermouth Italiano.
1/3 de vermouth Francés.
1/3 de Gin.
Añádase unos pedacitos de Piña Americana.

PEGASO Cocktail

Prepárese en un vaso grande de cristal unos pedacitos de hielo.
1/6 de Grand Marnier C. Rouge.
1/6 de Coñac.
Tres gotas de jugo de limón.
2/3 de copa de vino de Champagne.

PERFUMES DE AMOR Cocktail

1/6 de Peppermint.
1/3 de Gin.
1/3 de jugo de naranja.
1/6 de Creme de Roses.

PICCARDILLY Cocktail

Una gota de Absinthe.
Una gota de Jarabe de Grenadina.
1/3 de vermouth Francés.
2/3 de Gin.

PICON Cocktail

1/2 de Amer Picón.
1/2 de vermouth Italiano.

PIERRETT'S Cocktail

1/3 de Gin.
1/3 de Jerez Seco.
1/6 de Crema de Noyau.
1/6 de Orange Bitters.

PINK LADY Cocktail

Una clara de huevo fresco.
Una cucharadita de Jarabe de Grenadina.
Una copita de Gin.

PLUS ULTRA Cocktail

1/3 de Benedictine.
1/3 de Gin.
1/3 de Coñac.
Una guinda.

PRACTICO DE PUERTO Cocktail

1/3 de Dubonet.
1/3 de Dry Gin.
1/6 de Jarabe de limón.
1/6 de Jarabe de naranja.

ROSALINDA Cocktail

1/3 de Coñac.
1/3 de Peppermint.
1/3 de Benedictine.

PREFERIDO Cocktail

1/6 de Picón.
1/6 de jarabe Grosella.
1/3 de vermouth Italiano.
1/3 de Gin.

PRESIDENTE Cocktail

Cinco gotas de jarabe de Grenadina.
El jugo de media naranja.
2/3 de Ron Bacardi.

PRINTEPMS Cocktail

1/6 de jarabe de Fresa.
1/3 de vermouth Cinzano blanco.
1/3 de Dry Gin.
1/6 de Apricot Brandy.

PORTUGUES Cocktail

1/6 de Curaçao Blanco.
1/3 de Oporto Blanco.
1/3 de jugo de naranja.

PORT WHINE Cocktail

Tres gotas de Angostura Bitters.
Seis gotas de Curaçao.
Una copita de Oporto.

QUAKER'S Cocktail

1/3 de Coñac.
1/3 de Rum.
1/6 de jugo de limón.
1/6 de jarabe de Frambuesa.

QUARTIER CATIN Cocktail

Una cucharadita de Cointreau.
1/3 de Amer Picón.
2/3 de Dubonet.

QUELLE VIE Cocktail

1/3 de Kummel.
2/3 de Coñac.

QUERUBIN Cocktail

1/3 de crema de leche.
1/3 de Cordial Medoc.
1/3 de Mandarinette.

QUINQUINA Cocktail

Tres gotas de Angostura Bitters.
1/6 de Curaçao rojo.
2/3 de Quinquina San Raphael.

RACQUET CLUB Cocktail

Tres gotas de Orange Bitters.
1/3 de vermouth Francés.
2/3 de Gin.

REFORM Cocktail

Tres gotas Orange Bitters.
1/3 de vermouth Noilly Prat.
2/3 de Jerez.

MARI—CARMEN Cocktail

Una clara de huevo fresco.
1/6 de jarabe de Piña.
1/3 de Cointreau.
1/3 de jugo de naranja.

RENACER Cocktail
1/3 de Coñac.
1/3 de Whisky.
1/3 de Vermouht Italiano.

ROLIS ROYCE Cocktail
1/4 de vermouth Francés.
1/4 de vermouth Italiano.
1/2 dt Gin.
Tres gotas de Benedictine.

ROSE Cocktail
2/3 de vermouth Francés.
1/6 de Kirsch.
1/6 de jarabe de Grosella.
Añádase una guinda.

ROULETTE Cocktail
1/4 de Swedisch Punch.
1/4 de Ron Bacardi.
1/2 de Calvados.

ROYAL Cocktail
1/3 de Gin.
1/3 de vermouth Francés.
1/3 de Cherry Rocher.

RUE RIVOLI Cocktail
1/6 de creme de Roses.
1/6 de Coñac.
2/3 de Quinquina S. Raphael.
Añádase una guinda.

RUSO Cocktail

1/3 de Kirsch.
1/6 de jarabe de Goma.
1/6 de Maraschino.
1/3 de Wodka.
Una fresa.

SAN GERMAIN Cocktail

El jugo de medio limón.
Una cucharadita de jarabe de Goma.
Una clara de huevo.
1/3 de Chartreuse Verde.

SANGRE Y ARENA Cocktail

1/6 de jarabe de Grosella.
1/3 de Gin.
1/3 de Coñac.
1/6 de creme de menta blanca.

SAN MARC Cocktail

1/6 de jarabe de Grosella.
1/6 de Cherry Rocher.
1/3 de vermouth Francés.
1/3 de Gin.

SAN MARTIN Cocktail

Una cucharadita de Chartreuse verde.
1/2 vermouth Italiano.
1/2 Dry Gin.

PEPITA ROMAN Cocktail

1/3 de Ron Bacardi.
1/6 de jugo de limón.
1/6 de jarabe de Grenadina.
1/3 de Gin.

SAVOY Cocktail

1/3 de crema de cacao.
1/3 de Benedictine.
1/3 de Coñac.

SARATOGA Cocktail

Una cucharada de jarabe de Piña.
Dos gotas de Orange Bitters.
Dos gotas de Maraschino.
Una copita de Coñac.
Una copitade vino de Champagne.
Sírvase en copa de champagne, añadiéndole tres o cuatro fresas.

SENSATION Cocktail

Tres gotas de Maraschino.
Tres hojitas de menta fresca.
1/4 de jugo de limón.
3/4 de Gin.

SEÑORITA Cocktail

2/3 de Jerez Quina.
1/6 de crema de Cassis.
1/6 de Curaçao rojo.

SEOFF LAW Cocktail

Tres gotas de Orange Bitters
1/3 de Whisky.
1/3 de vermouth Noilly Prat.
1/6 de jugo de limón.
1/6 de jarabe de Grenadina.
Una corteza de limón.

SEVILLA Cocktail

1/2 vermouth Italiano.
1/2 de Ron Bacardi.
Una corteza de naranja.

SIDE—CAR Cocktail

1/3 de Cointreau.
1/3 de Coñac.
1/3 de jugo de limón.

SILVER Cocktail

Una clara de huevo.
Una cucharada de jarabe de horchata.
Tres gotas de Maraschino.
Dos gotas de Orange Bitters
1/3 de vermouth Francés.
1/3 de Gin.

SIMBOLO Cocktail

1/6 de jugo de limón.
1/6 de jarabe de Plátano.
1/6 de clara de huevo.
1/6 de jugo de naranja.
1/3 de Bacardi carta blanca.

SOUPER Cocktail

2/3 de Gin.
1/6 jugo de limón.
1/6 de Maraschino.

ENCARNITA DE LERMA Cocktail

1/3 de jugo de naranja.
1/3 de Curaçao.
1/3 de Gin.

SIMBOLO DE LA PAZ Cocktail
1/3 de Dry Gin.
1/6 de crema de Menta Blanca.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de clara de huevo.
Unas hojitas de menta fresca

SO—SO Cocktail
1/6 de Grenadina.
1/6 de Calvados.
1/3 de vermouth Italiano.
1/3 de vermouth Francés.

TANGO Cocktail
Dos gotas de Curaçao.
El jugo de un cuarto de limón.
1/4 de vermouth Italiano.
1/4 de vermouth Francés.
1/2 de Gin.

T. B. O. Cocktail
1/6 de jarabe de Piña.
1/3 de Gin.
1/3 de Coñac.
1/6 de vermouth Cinzano Blanco.

TENTATION Cocktail
Dos gotas de Dubonet.
Dos gotas de Absinthe.
Dos gotas de Curaçao.
Una copita de Whisky.
Añádase una corteza de limón y otra de naranja.

THE ABREY Cocktail

1/2 de Dry Gin.
1/4 de Kina Lillet.
1/4 de jugo de naranja.
Una gota de Angostura Bitters.

TROCADERO Cocktail

1/2 de vermouth Italiano.
1/2 de vermouth Francés.
Dos gotas de jarabe de Grenadina.
Una gota de Orange Bitters.

TROPICAL Cocktail

Una gota de Curaçao.
Una gota de Orange Bitters.
1/3 de crema Cacao.
1/3 de Maraschino.
1/3 de vermouth Francés.

TOMATE Cocktail

El jugo de un tomate fresco.
1/3 de Gin.
1/3 de Coñac.
Unas gotas de Sauce Perrin's.

VERMOUTH Cocktail

Cinco gotas de Orange Bitters.
Dos gotas de Angostura Bitters.
1/2 vermouth Italiano.
1/2 vermouth Francés.

MARUJITA Cocktail

Una yema de huevo fresco.
Una cucharadita de jarabe de Goma.
1/3 de Coñac.
1/3 de vino de Jerez seco.

VICTOR Cocktail

1/4 de Coñac.
1/2 vermouth Cinzano.
1/4 de Gin.

VICTORY Cocktail

1/2 de jarabe de Grenadina.
1/3 de absinthe Pernod.

WASHINGTON Cocktail

Dos gotas de Angostura Bitters.
Dos gotas de jarabe de Goma.
2/3 de vermouth Francés.
1/3 de Coñac.

WELCAME Cocktail

1/6 de jarabe de Grenadina.
1/6 de jugo de limón.
1/6 de jugo de naranja.
1/6 de Gin.
1/6 de Cederlund's Swedisch Punch.

¡TU VERAS! ¡TU VERAS! Cocktail

1/6 de jarabe de Frambuesa.
1/6 de jugo de limón.
2/3 de licor Campari.

UNIVERSAL Cocktail

2/3 de Gin.
1/6 de Curaçao.
1/6 de creme de Roses.

UNIVERSITARIO Cocktail

1/3 de Coñac.
1/3 de Cassis.
1/3 de vermouth Noilly Prat.

VALENCIA Cocktail especial

1/3 de vermouth Noilly.
1/3 de Dry Gin.
1/3 de Whisky Canadian Club.

VELOCITY Cocktail

1/3 de Gin.
2/3 de vermouth Cinzano.

WEST INDIAN Cocktail

Una cucharadita de jarabe de Goma.
Una cucharadita de jugo de limón.
Cuatro gotas de Angostura Bitters.
Una copita de Gin.

WESTERN Cocktail

Dos gotas de jugo de limón.
1/4 de vermouth Francés.
1/4 de Apricot Brandy.
1/2 de Gin.

WHISKY Cocktail

Una gota de Angostura Bitters.
Cuatro gotas de jarabe de Goma.
Una copita de Whisky Canadian Club.

LITA RAGUI Cocktail

1/3 de Apricot Brandy.
2/3 de Gin.
Una cucharadita de jugo de limón.

HERMANAS TORRES Cocktail

1/3 de Gin.
1/3 de Champagne.
Una yema de huevo.

WHITE LADY Cocktail
1/4 de jugo de limón.
1/4 de Cointreau.
1/2 de Gin.

WHITE PLUSH Cocktail
1/6 de Gin.
1/6 de Maraschino.
2/3 de leche.

WHITE ROSE Cocktail
1/4 de jugo de limón.
1/4 de jugo de naranja.
1/4 de Maraschino.
1/4 de Gin.
La clara de un huevo.

YALE Cocktail
Tres gotas de Orange Bitters.
Dos gotas de Angostura Bitters.
Una copita de Gin.

YOKOHAMA Cocktail
1/6 de jarabe de Grenadina.
Una gota de Absinthe Pernod.
1/6 de Wodka.
1/3 de jugo de naranja.
1/3 de Gin.

YELLOW PARROT Cocktail
1/3 de Absinthe.
1/3 de Chartreuse amarillo.
1/3 de Apricot Brandy.

YORK Cocktail
Cuatro gotas de Orange Bitters.
1/4 de Maraschino.
2/3 de vermouth Francés.

XANTIA Cocktail
1/3 de Cherry Brandy.
1/3 de Chartreuse amarillo.
1/3 de Gin.

XERES Cocktail
Dos gotas de Orange Bitters.
Dos gotas de Peach Bitters.
Una copita de Jerez.

X. Y. Z. Cocktail
1/4 de jugo de limón.
1/4 de Cointreau.
1/2 de Ron Bacardi.

ZANZIBAR Cocktail
Una cucharadita de jugo de limón.
Cuatro cucharaditas de jarabe de Goma.
1/3 de Gin.
2/3 de vermouth Francés.

ZAZA Cocktail
1/2 de Dubonet.
1/2 de Gin.

1. 2. 3. Cocktail
1/3 de Gin.
1/3 de Noilly Prat.
1/3 de Whisky.

NITA DE ALBA Cocktail

El jugo de medio limón.
Una cucharadita de azúcar.
Un huevo fresco.
1/3 de Gin.

RAQUEL MARTIN Cocktail

1/3 de Peppermint.
1/3 de Benedictine.
1/6 de jugo de naranja.
1/6 de jarabe de Frambuesa..

Aperitivos varios

CHAMBERY FRAYSETTE

Póngase en una copa de vermouth:
Una cucharadita de Jarabe de Fresas.
Una copita de las de Jerez, de vermouth Chambery.
Termínese de llenar la copa con agua de Seltz muy fría.

DUBONET—CITRON

En una copa de vermouth se pone una cucharadita de Jarabe de limón.
Una copita de las de Jerez, de Dubonet y se termina de llenar la copa con agua de Seltz muy fría.

PICON—GRENADINA

Póngase en una copa de las de vermouth:
Una cucharadita de jarabe de Grenadina.
Una copita de las de Jerez, de Amer Picón.
Termínese de llenar la copa con agua de Seltz muy fría.

VERMOUTH CASSIS

Se pone en una copa de vermouth:
Una cucharadita de Cassis.
Una copita de las de Jerez, de vermouth Noilly Prat.
Termínese de llenar la copa con agua de Seltz muy fría.

PERNOD

En una copa grande se pone una copita de las de Jerez, de Pernod.
Disuélvase poquito a poco un terrón de azúcar y termínese de llenar la copa con agua muy fría.

SABAYON—NUTRITIVO

Prepárese en un cazo pequeño:
Dos yemas de huevo.
Dos cucharaditas de azúcar.
Bátase bien y añádase una copita de las de Jerez, de vino blanco.
Remuévase seguidamente a fuego lento o al bañomaría hasta obtener una crema consistente.
Sírvase en una taza de las de thé con bizcochos.

MARUJA HEREDIA Cocktail

1/3 de Coñac.
1/6 de Cointreau.
1/6 de jugo de limón.
1/3 de Champagne.

HERMANAS GIL Cocktail

Una cucharadita de Fernet Branca.
1/6 de jarabe de limón.
2/3 de vermouth Italiano.

Cobblers

BRANDY—COBBLER

Prepárese en Cocktelera dos cucharadas de hielo rayado.
Una cucharadita de azúcar en polvo.
1/4 de copa de licor de Eau de Vie.
1/4 de copa de licor de curaçao.
Una copa de licor de coñac.
Agítese bien y sírvase en un vasito de cristal, añadiéndole una rodaja de limón y fruta del tiempo cortada a pedacitos.

De la misma manera se preparan el Wisky Cobbler, el Serry Cobbler, el Málaga Cobbler, el Cherry Cobbler, etc., etc., reemplazando simplemente el Coñac, según el caso, por Whisky, Málaga, Oporto, por el licor o vino que indica la fórmula.

CLARET—COBBLER

Prepárese en un vaso grande de cristal:
Dos cucharadas de hielo rayado.
Una cucharadita de azúcar en polvo.
1/2 copita de las de licor de Maraschino.
1/2 copita de las de licor de Curaçao.
Una copa de las de vino de Borgogne.

CHAMPAGNE—COBBLER

Póngase en un vaso grande de cristal unos pedacitos de hielo, una cucharadita de azúcar en polvo, una cucharadita de jugo de limón.
1/2 copita de las de licor de curaçao.
1/2 copita de las de licor de Eau de Vie.
Una copa de agua de champagne.
Remuévase bien con una cucharilla de las de refresco y sírvase en un vaso grande añadiéndole una rodaja de naranja y fruta del tiempo.

Cups

El cup es una bebida de mesa, pudiéndose tomar como refrescante en la época del calor.

Se prepara con champagne, sidra, vino blanco o tinto, y también con limonada y fruta variada del tiempo.

Los cups son preparados dentro de una vasija de cristal tallado; su aspecto, altamente decorativo, hace que esta bebida sea más agradable.

Se pasa el líquido en las copas con una cuchara de plata, de las que se usan para tal efecto.

POLA ARGELINA Cocktail

1/3 de crema de leche.
1/3 de Champagne.
1/3 de Chartreuse.

CLARETE—CUP

Proporción para cuatro personas.

Prepárese en una vasija.
Una cucharada de azúcar en polvo.
Una copita de Curaçao.
Una copita de Maraschino.
Fruta del tiempo variada.
Varias rodajas de limón y de naranja.
Varios pedacitos de hielo.
Añádese una botella de vino de rioja Clarete y déjese en maceración durante veinte o treinta minutos, y al momento de servirse añádase el contenido de un sifón.
Remuévase bien antes de servirse.

JOSA—CUP

Proporción para cuatro personas.

Prepárese dentro de una vasija.
Una cucharada de jarabe de limón.
Una copita de Coñac.
Una copita de Cointreau.
Una copita de Cassis.
Una corteza de pepino fresco.
Fruta variada del tiempo.
Añádase media botella de vino blanco. Una botella de champagne Codorniu espumoso y 1/2 botella de agua mineral gaseosa.
Remuévase bien antes de servirse.

ASUNCION DE BRANDEZ Cocktail

1/3 de Estomacal Bonet.
1/3 de Gin.
1/3 de vermouth Noilly Prat.

¿ONSUELITO VALENCIA Cocktail

1/3 de Benedictine.
1/3 de Whisky.
1/3 de Gin.

MARQUISE—CUP

Prepárese en una vasija:
Una copita de las de Jerez, de Kirsch.
Una copita, de Jarabe de limón.
Una copita de las de Jerez, de Maraschino.
1/2 piña americana cortada a pedazos.
Dos albaricoques.
Una manzana cortada a pedazos.
Una pera cortada a pedazos.
Algunos granos de uva y fresas.
Déjese en maceración durante media hora, añadiéndole una botella de champagne y una de agua mineral gaseosa.
Remuévase bien antes de servirlo.

Crustas

Humedézcase los bordes de una copa de las de vino con una rodaja de limón, con el fin de que se adhiera un poco de azúcar en polvo, hasta tomar los bordes de la copa un aspecto cristalino.
Por otra parte se corta la corteza de un limón en forma de sierpe y se coloca en el interior de la copa, añadiéndole dos guindas.

AMOUR—CRUSTA

Prepárese en cocktelera dos cucharadas grandes de hielo rayado.
1/4 de copita de Curaçao.
1/4 de copita de Angostura Bitters.
Una copita de Oporto.
Algunas gotitas de Orange-Bitters y el jugo de 1/2 limón. Agítese bien y sírvase en una copa de las ya mencionadas preparadas para tal efecto.

BRANDY—CRUSTA

Prepárese en cocktelera:
Dos cucharadas grandes de hielo rayado.
1/4 de copita de Jarabe de Goma.
Tres gotas de Angostura Bitters.
1/4 de copita de Maraschino.
1/2 copita de Coñac.
El jugo de 1/2 limón.
Agítese bien y sírvase en una copa debidamente preparada.

GIN—CRUSTA

Prepárese en cocktelera.
1/4 de copita de Jarabe de Goma.
Tres gotas de Angostura Bitters.
1/4 de Maraschino.
Una copita de las de Jerez, de Gin.
El jugo de medio limón.

HERMANAS VERA Cocktail

1/3 de kola Cortals.
1/3 de Gin.
1/3 de vermouth Italiano.

ADELINA DURAN Cocktail

Se prepara en una copa de las de vino, una cucharada de hielo rayado, algunos pedacitos de fruta del tiempo, una copita de Coñac y una copita de Cassis.
Remuévase bien y sírvase en la misma copa.

WHISKY—CRUSTA

Prepárese en cocktelera.
Dos cucharadas de hielo rayado.
1/4 de copita de jarabe de Goma.
Tres gotas de Angostura Bitters.
1/4 de copita de Maraschino.
1/2 copita de Whisky.
1/2 de jugo de un limón.
Agítese bien y sírvase en una copa ya preparada.

Daisies

Prepárese en Cocktelera dos cucharadas de hielo rayado.
Una copita de las de licor de jarabe de horchata.
El jugo de 1/2 limón y el licor que da el nombre al Daisie.
Agítese bien y sírvase en vaso grande. Termínese de llenar con agua de Seltz.

BRANDY—DAISY

Una copita de las de licor de jarabe de horchata.
Una copita de Coñac.
El jugo de 1/2 limón.

De la misma manera se preparan el Gin daisy, el Ron daisy; el Whisky daisy; suprimiendo el Coñac por Gin, Ron, Whisky, según el licor que indica el nombre.

Fixes

En un vaso grande cristal se prepara:
Una cucharadita de jarabe de azúcar.
Añádese el jugo de 1/2 limón.
Tres gotas de Angostura Bitters.
Tres gotas de Curaçao y una copita de licor que da el nombre al Fix.
Se llena las tres cuartas partes del vaso, de hielo rayado, removiéndolo bien con una cucharilla larga de las de refresco.
Termínese de llenar con agua de Seltz o soda Water.
Añadiéndole una rodaja de limón.

BRANDY—FIX

Una cucharadita de azúcar en polvo.
Tres gotas de Angostura Bitters.
Tres gotas de Curaçao.
Una copita de Coñac.
De la misma forma se prepara el Gin Fix, el Ron Fix, el Whisky Fix, etc., suprimiendo solamente el Coñac por el licor que da el nombre al Fix.

Fizzes

Prepárese en Cocktelera unos pedacitos de hielo.
El jugo de 1/2 limón.
Una cucharadita de azúcar en polvo.
Una copita de licor que da el nombre al Fizz. Agítese bien y sírvase en un vaso grande, terminándolo de llenar con agua de Seltz.

ROSA DE LEVANTE Cocktail

1/3 de Gin.
1/6 de Cassis.
1/6 de jugo de limón.
1/3 de vermouth Italiano.

MARTA LUQUE Cocktail

1/3 de Maraschino.
1/3 de Curaçao blanco.
1/3 de jugo de limón.

GIN—FIZZ

Una cucharadita de azúcar en polvo.
el jugo de 1/2 limón.
Una copita de Gin.
De la misma manera se preparan el Brandy Fizz, el Ron Fizz, el Whisky Fizz, cambiando solamente el Gin por Coñac, Ron Whisky, etc., según el licor que da el nombre al Fizz.

FRUITS—FIZZ

Prepárese en un vaso grande dos cucharadas de hielo rayado.
El jugo de 1/2 limón.
1/2 copita de Cassis.
Una copita de Gin.
Varias frutas del tiempo cortadas a pedacitos y termínese de llenar el vaso con champagne, en vez de agua de Seltz, como se hace en los otros Fizzes.

Flipps

El Flipps es una bebida muy nutritiva ; por esto en todas las fórmulas entra una yema de huevo fresco.
Prepárese en cocktelera unas pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar en polvo.
Una yema de huevo fresco.
El vino o el licor que da el nombre al Flipp. Agítese bien y sírvase en un vasito de cocktail, floreándolo con canela.

PORTO—FLIPP

Una cucharadita de azúcar en polvo.
Una yema de huevo fresco.
Una copita de vino de Oporto.

DERVEY—FLIPP

Una cucharadita de azúcar en polvo.
1/2 copita de Oporto Blanco.
1/2 copita de Maraschino.
Una yema de huevo fresco.

ESPECIAL—FLIPP

Una cucharadita de azúcar en polvo.
Una yema de huevo fresco.
Una copita de Jerez seco.
Una cucharadita de Maraschino.

EGG—FLIPP

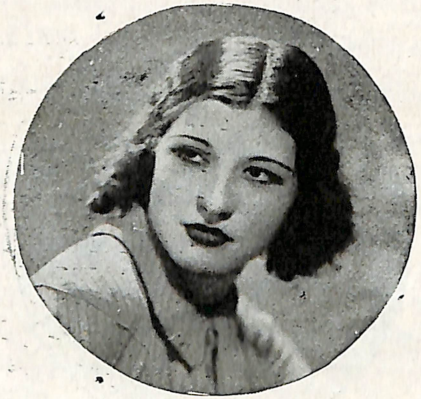
Una cucharadita de azúcar en polvo.
1/4 de copita de Curaçao.
Una copita de Coñac.
Un huevo fresco.

GIN—FLIPP

Una cucharadita de azúcar en polvo.
Una yema de huevo fresco.
Una copita de Gin.

MADRILEÑITA Cocktail

1/3 de Cassis.
1/3 de Gin.
1/3 de Sidra El Gaitero.



MERCEDITAS VIANA Cocktail

1/3 de vermouth Cinzano.
1/3 de Coñac.
Cuatro gotas de Angostura Bitters.

Grogs

Las bebidas calientes llamadas grogs, se sirven en unos vasitos medianos, que deben calentarse poquito a poco con agua caliente.
Esta precaución tiene por efecto conservar la temperatura de la bebida y evitar que se rompa el vaso cuando se eche el agua hirviendo.

AMERICAN—GROG

Dos cucharaditas de azúcar en polvo o
1/2 copita de jarabe de Goma.
Una copita de Ron.
Una copita de Coñac.
1/2 copita de Curaçao.
1/2 rodaja de naranja.
Llénese el vaso con 3/4 de agua hirviendo.

ENGLISH—GROG

Dos cucharaditas de azúcar en polvo
1/2 copita de jarabe de Goma.
Una copita de las de Jerez de Whisky.
1/4 copita de Curaçao.
1/4 copita de Rón.
1/2 rodaja de limón.
Llénese el vaso con 3/4 de agua hirviendo.

NEALTHY—GROG

Dos cucharaditas de azúcar en polvo o 1/2 cucharadita de jarabe de Goma.
Una copita de Whisky.
1/2 copita de Curaçao.
1/2 copita de Rón.
1/2 rodaja de limón.
Llénese el vaso con 3/4 de agua hirviendo.

Juleps

Los Juleps se preparan a base de hierba buena, que se pica cuidadosamente en el fondo de una cocktelera.

Después de haber puesto el licor apropiado al Julep, llénese la cocktelera de hielo rayado; agítese fuertemente la cocktelera, se pasa en un vaso grande, previamente preparado con unas hojitas de hierba buena y fruta del tiempo muy cortadita.

BRANDY—JULEP

Una cucharadita de azúcar en polvo.
Cuatro hojitas de hierba buena muy picada.
Una copita y media de Coñac.

ANA MARIA Cocktail

1/3 de Grand Marnier.
1/3 de Gin.
1/3 de vermouth Noilly Prat.

CARTUJANA Cocktail

1/3 de Cassis.
1/3 de Dubonet.
1/3 de Gin.

CHAMPAGNE—JULEP

Prepárese en un vaso grande de cristal con hielo rayado.
Una cucharadita de azúcar en polvo.
Cuatro hojitas de hierba buena fresca.
1/4 de copita de Curaçao.
Termínese de llenar el vaso con champagne. Remuévase bien y sírvase en otro vaso previamente preparado con unas hojitas de hierba buena y fruta del tiempo bien cortadita.

MINT—JULEP

Llénese las 3/4 partes de un vaso de agua de hielo rayado.
Una cucharadita de azúcar en polvo.
Una copita de las de Jerez, de Peach-Brandy.
Remuévase bien y añádese una rodaja de piña americana, bien cortadita y doce hojitas de hierba buena.

PINEAPPLE—JULEP

Llénese las 3/4 partes de un vaso de agua con hielo picado.
1/2 cucharadita de jarabe de Grosella.
El jugo de media naranja.
1/4 de copita de Maraschino.
1/4 de copita de Gin.
1/4 de copita de Curaçao.
1/2 copa de vino blanco.
Una rodaja de piña cortada a pedacitos y unas hojitas de hierba buena.

Nogs

Los nogs son casi siempre a base de yema de huevo y' leche. Se prepara en cocktelera unos pedacitos de hielo. Dos cucharaditas de azúcar en polvo.
Una yema de huevo fresco. Una Copita de Coñac. Medio vaso de leche fría. Agítese bien y sírvase en un vaso grande floreándolo con nuez-moscada.

MANHATAN EGG—NOG

Una cucharadita de azúcar en polvo.
Una copita de Whisky Canadian Club.
Una copita a licor de Oporto.
Una yema de huevo.
1/2 vaso de leche fría.
Florécese con nuez-moscada.
Se preparan igualmente calientes suprimiendo el hielo por leche caliente.

Pousse-Cafés

Los pouses cafés son unas bebidas altamente decorativas.
Para la preparación de los pousse cafés es necesario conocer la densidad de los licores.
Se preparan en copa de Jerez, vertiendo suavemente los licores por el orden en que se detalla en cada fórmula. Su originalidad consiste en que no se mezclen los licores en ningún sentido.

GLORIA LIBRAN Cocktail

1/3 de jarabe de naranja.
2/3 de Ron Bacardi carta blanca.
Tres gotas de jarabe de Grenadina.

MEJICANITA Cocktail

1/2 de vino de Oporto.
1/2 de Whisky Canadián Club.

POUSSE—CAFE

En una copa de vino de Jerez, viértase con mucho cuidado:
1/4 de Maraschino.
1/4 de Curaçao.
1/4 de Chartreuse Verde.
1/4 de Coñac.
Sírvase con pajas.

POUSSE CAFE—FRANCES

En una copa de Jerez viértanse en partes iguales:
Jarabe de Frambuesa.
Crema de Cacao.
Chartreuse amarillo y Coñac.
Sírvase con pajas.

POUSSE CAFE—PARISIEN

En una copa de Jerez viértanse en partes iguales:
Jarabe de Grenadina.
Maraschino.
Curaçao rojo.
Chartreuse amarillo y Coñac.
Sírvase con pajas.

POUSSE AMOUR

En una copa de Jerez viértanse una cucharadita de jarabe de Grenadina.
Una yema de huevo fresco.
1/2 Maraschino.
1/2 Coñac.

Punches

Se preparan calientes o fríos, según el gusto del cliente.

BRANDY—PUNCH (Caliente)

Póngase en un vaso grande debidamente calentado:
Una cucharadita de azúcar molido.
Cuatro gotas de Curaçao.
Copita y media de Coñac.
El jugo de 1/2 limón.
Termínese de llenar con agua caliente, añadiéndole una rodaja de limón.

CHAMPAGNE—PUNCH (Frío)

Póngase en un vaso grande unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar en polvo.
Una cucharadita de jarabe de Grosella.
Una copita de Coñac.
El jugo de 1/2 limón.
Añádese unos pedacitos de fruta del tiempo variada.
Termínese de llenar el vaso con champagne y remuévase con una cucharilla.

CRISALIDA Cocktail

1/3 de jugo de naranja.
1/6 de jarabe de Plátano.
1/6 de Gin.
1/3 de Dubonet.

PILAR RODRIGUEZ Cocktail

1/3 de Gin.
1/3 de Coñac.
1/3 de Chartreuse verde.

COSMOPOLITAIN—PUNCH

Prepárese en Cocktelera unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar en polvo.
Una cucharadita de jarabe de Grenadina.
1/2 copita de Curaçao.
Una copita de Rón.
Agítese bien y sírvase en un vaso previamente preparado con frutas variadas del tiempo.

MANHATTAN—MILK (Punch caliente)

Prepárese un vaso debidamente calentado.
Una cucharadita de azúcar.
Una copita de Whisky.
Una copita de vino de Madeira.
Llénese el vaso de leche caliente y floréese con canela.

MARTINI—PUNCH

Prepárese en un vasito de los de cocktail:
Unos pedacitos de hielo.
1/2 copita de Curaçao.
1/2 copita de Coñac.
Llénese el vaso con vermouth Martini Rossi.
Añádese algunos pedacitos de fruta del tiempo variada, y remuévase con una cucharilla.
Sírvase con pajas.

JOSA—PUNCH

Prepárese en un vaso previamente calentado:
Una copita de Peach Brandy.
Una copita de Coñac Fundador.
1/2 copita de Curaçao blanco.
1/2 copita de jugo de limón.
Llénese el vaso con agua caliente y añádese una rodaja de limón.
Floréese con nuez moscada.
Puede prepararse frío, suprimiendo el agua caliente por hielo rayado.

MILK—PUNCH (Frío)

Prepárese en Cocktelera unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar en polvo.
Una copita de Rón.
Una copita de Coñac.
Termínese de llenar el vaso con leche fría, floreándolo con nuez moscada.

De la misma manera puede prepararse caliente suprimiendo el hielo por leche caliente.

PILAR LOPEZ Cocktail

Una cucharadita de crema de leche.
1/3 de Coñac Martell.
1/3 de Curaçao rojo.

TERESITA MANZANO Cocktail

1/3 de Champagne.
1/3 de Coñac.
1/3 de Grand Marnier.

CHERRY—PUNNCH

Prepárese en Cocktelera unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar en polvo.
Una copita de las de Jerez, de Cherry-Brandy.
1/2 copita de Coñac.
1/2 copita de Curaçao.
Una copita de jugo de limón.
Agítese bien y sírvase en un vasito previamente preparado con frutas del tiempo variadas.

Sangarees

Prepárese en Cocktelera una cucharada de hielo rayado.
1/2 cucharadita de azúcar en polvo y después el licor que indica la fórmula.
Agítese bien y sírvase en una copa de las de vino. Floréase con nuez-moscada rayada.

BRANDY—SANGAREE

1/2 cucharadita de azúcar en polvo.
Una copita y 1/2 de Coñac.
Floréase con nuez moscada.

GIN—SANGAREE.

1/2 cucharadita de azúcar en polvo.
Copita y media de Gin.
Floréese con nuez moscada.

CHERRY—SANGAREE

1/2 cucharadita de azúcar en polvo.
Copita y media de Cherry-Brandy.
Floréese con nuez moscada.

STOUT—SANGAREE

1/2 cucharadita de azúcar en polvo.
Una copa de cerveza Stout.
Floréese con nuez-moscada.

WHISKY—SANGAREE

1/2 cucharadita de azúcar en polvo.
Copita y media de Whisky.
Floréese con nuez-moscada.

Sligns

Prepárese en Cocktelera una cucharada de hielo rayado.
Una cucharadita de azúcar en polvo.
El jugo de 1/4 de limón.
Una copita de las de Jerez del licor que indica la fórmula.
Agítese bien y sírvase en un vaso, añadiéndole una corteza de limón, terminando de llenar el vaso con agua muy fría.
Floréese con nuez-moscada.

MARUJA MADRID Cocktail

1/3 de Coñac.
1/3 de vermouth Cinzano.
1/3 de Gin.

PAQUITA DOMINGUEZ Cocktail

1/3 de Gin.
Una clara de huevo fresco.
1/3 de Oporto.

BRANDY—SLING

Una cucharadita de azúcar en polvo.
El jugo de 1/4 de limón.
Una copita de las de Jerez de Coñac.
Una corteza de limón.
Floréese con nuez-moscada.

De la misma forma se preparan el Gin Sling, el Ron Sling y el Whisky Sling, suprimiendo el coñach por Gin, Whisky, etc.

Smashes

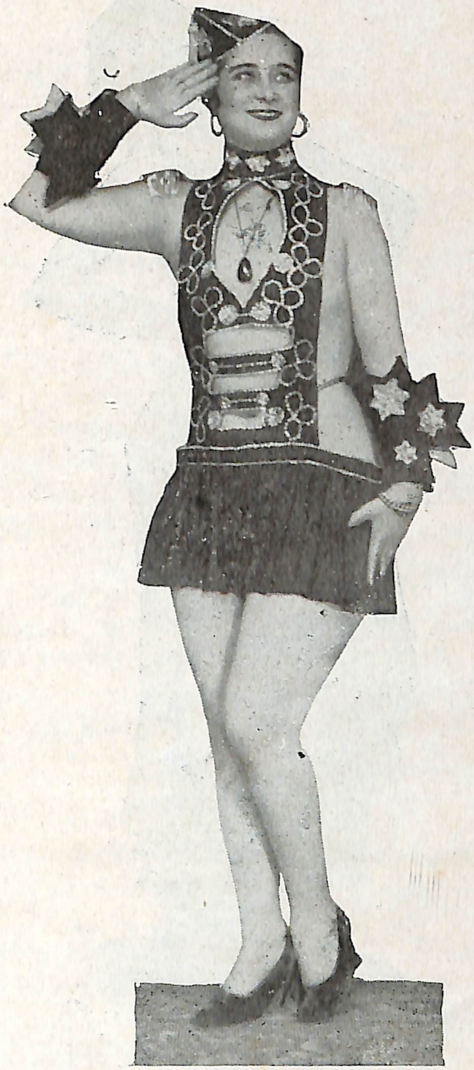
Prepárese en copa de agua una cucharadita de azúcar en polvo. Se pica cuidadosamente tres o cuatro hojitas de menta fresca. Añádese una copita del licor preferido (éste da el nombre al Smash). Llénese la copa de hielo rayado y agréguense unos pedacitos de fruta del tiempo y cuatro hojitas de menta fresca.

Sours

Prepárese en Cocktelera unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar en polvo.
El jugo de 1/4 de limón.
Una copita de las de Jerez del licor preferido (éste da el nombre al Sour). Agítese fuertemente y sírvase en un vaso de agua.
Termínese de llenar con agua de Seltz o soda-Water.
Para preparar el sour seco suprímase el azúcar.
Los sours calientes se preparan en igual forma, suprimiendo el hielo por agua caliente. Téngase la precaución de calentar el vaso de antemano.

Toddies

Los Toddies como los sours pueden prepararse caliente o fríos.
Prepárese en un vaso de agua una cucharadita de azúcar en polvo.
Dos gotas de Angostura Bitters.
Una copita del licor preferido.
Llénese el vaso con 3/4 de hielo rayado si el Toddies ha de ser frío. Si se desea caliente se le suprime el hielo y se le pone agua caliente. En ambos casos remuévase bien la mezcla con una cuchara.



«OLGA GASTON Cocktail

2/3 de Gin.
1/3 de vermouth Cinzano.

JULITA CASTEJON Cocktail

1/3 de Jerez seco.
1/6 de Cointreau.
1/6 de jugo de limón.
1/2 cucharadita de azúcar.

Bebidas americanas varias

BOSSOM CARESSER

Prepárese en cocktelera unos pedacitos de hielo.
Una cucharada de Jarabe de Grosella.
Cuatro gotas de Curaçao.
1/2 copita de Coñac.
1/2 copita de vino de Madeira.
Una yema de huevo fresco.
Agítese bien y sírvase en un vasito de cocktail.

COAXER

Cuatro gotas de Cherry Brandy.
Una copita de vino de Madeira.
Cuatro gotas de Orange Bitters.
Una clara de huevo fresco.
Sírvase en copa de vino.

EYE OPRENER

Una cucharadita de Jarabe de Goma.
Tres gotas de Curaçao.
Tres gotas de Anisette.
Una copita de Ron.
Una yema de huevo fresco.

GIN SANGUER

Diez gotas de Jarabe de Goma.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una copita de Gin.
Una clara de huevo fresco.

ICE BREAM SODA

Una copita de Kirsch.
Cuatro gotas de Curaçao.
1/2 copita de crema de vainilla.
Una yema de huevo fresco.
Sírvase en un vaso grande y termínese de llenar con aguà de Seltz o soda Water.

KNICKERBOKER

Prepárese en Cocktelera unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Jarabe de Frambuesas.
Tres gotas de Curaçao.
Una copita de Ron.
El jugo de 1/4 de limón.
Agítese bien y sírvase con copa de cocktail.

LIMON—SQUASH

Prepárese en un vaso grande unos pedacitos de hielo.
Dos cucharaditas de azúcar en polvo.
El jugo de un limón.
Remuévase bien y llénese de agua Seltz o soda Water.

PAQUITA MORENO Cocktail

1/3 de Whisky Canadián Club.
2/3 de vermouth Cinzano.

PEPITA MARFE Cocktail

1/3 de Byrr.
1/6 de jarabe de limón.
1/3 de Amer Picón.
1/6 de jugo de naranja.

LOCOMOTIVE

Prepárese en Cocktelera unos pedacitos de hielo.
1/2 copita deCuraçao.
Una copita de las de Jerez, de Paternina.
Una yema de huevo fresco.
Dos cucharaditas de miel.
Agítese muy fuerte y sírvase en un vasito de cocktail.

Esta misma bebida puede servirse caliente suprimiendo el hielo por una copita de las de Jerez de agua bien caliente y se sirve en un vaso previamente recalentado.

MAIDEN—BLUSH

Prepárese en Cocktelera unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Jarabe de Grosella.
Una copita de Gin.
Agítese muy bien y sírvase en copita de cocktail.

PIC—ME—UP

Prepárese en copa de champagne.
Una cucharada de hielo rayado.
Una cucharadita de azúcar en polvo.
Una copita de Coñac.
Tres gotas de Angostura Bitter.
1/2 copita de Curaçao.
Termínese de llenar la copa con champagne.
Remuévase con una cucharilla. Añádase una rodaja de limón.

PRAIRE—OYSTER

Prepárese en un copa de las de vino.
1/2 cucharadita de salsa inglesa (Perryns)
1/2 copita de Coñac.
1/2 copita de vinagre.
Una yema de huevo fresco.
Tres gotas de Angostura Bitters.
Tómese sin mezclar de una sola vez.

RHUM—SPIDER

Prepárese en un gran vaso:
Unos pedacitos de hielo.
Tres gotas de Angostura Bitters.
Una copita de Ron.
Una rodaja de limón.
Remuévase con una cucharilla.
Llénese con Ginger-ale.

ROCH AND RYE

Prepárese en un vaso:
Una copita de las de Jerez de Whisky.
Unas gotas de Jarabe de Goma.
Remuévase con una cucharilla y llénese el vaso de agua caliente o fría a voluntad.

TOUCH—ME—MOT

Prepárese en Cocktelera una cucharada de hielo rayado.
Una cucharada de hielo rayado.
1/2 copita de Curaçao.
1/2 copita de Cassis.
Una copita de Ron.
El jugo de 1/4 de limón.
Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

PILAR BLANCO Cocktail

1/3 de Amer Picón.
1/6 de jarabe de Piña.
1/6 de jugo de naranja.
1/3 de Cinzano seco.

ORQUIDEA TRUJILLO Cocktail

1/3 de Chartreuse verde.
1/3 de Coñac.
1/3 de Gin.

YOUG—FELLOW

Prepárese en un vaso grande de cristal con pedacitos de hielo:
Una copita de licor de Peach-Brandy.
Una rodaja de naranja.
Agítese con una cuchara y llénese el vaso con agua de Seltz o soda Water.

ENGLAN'S BEAUTY

Prepárese en Cocktelera una cucharada de hielo rayado.
Dos gotas de Angostura Bitters.
Una copita de Kirsch.
Una cucharadita de Jarabe de Goma.
Unas gotas de jugo de limón.
Una yema de huevo fresco.
Agítese bien y sírvase en un vaso grande y termínese de llenar el vaso con champagne.

FAMOUS—BRACE—UP

Prepárese en Cocktelera unos pedacitos de hielo.
Tres gotas de Angostura Bitters.
Una copita de Gin.
1/2 copita de Curaçao.
1/2 copita de Noyan.
Unas gotas de jugo de limón.
Una copita de las de vino, de champagne.
Remuévase bien con una cucharilla y sírvase en copa de champagne.

FLIP—FLAP

Prepárese en Cocktelera unos pedacitos de hielo.
Una clara de huevo fresco.
Una copita de Coñac.
Una cucharadita de Jarabe de Goma.
Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

FLORODA

Prepárese en Cocktelera unos pedacitos de hielo.
1/2 copita de Whisky.
1/2 copita de Ron.
1/4 copita de Curaçao.
1/4 copita de Coñac.
Agítese bien y sírvase en un vaso previamente preparado con fruta del tiempo cortadita.

GINEBRA COMPUESTA

Prepárese en copa de vermouth.
Una cucharada de hielo rayado.
Cinco gotas de Grenadina.
Diez gotas de Curaçao.
Una copita de vermouth Italiano.
Una copita de Gin.
Cuatro hojitas de hierba buena.
Dos o tres guindas.
Remuévase con una cucharilla. Añádase media rodaja de limón.
Sírvase con pajas.

ESTRELLAS Cocktail

1/3 de Cordial Medoc.
1/3 de Gin.
1/3 de agua de Seltz.

MARIA GUERRERO Cocktail

1/6 de jarabe de Fresas.
1/6 de Peach Brandy.
2/3 de Gin.

FRAPPES

Llénese una copa de las de Jerez con pie alto, de hielo rayado. En seguida viértase el licor preferido hasta el borde.
Los más corrientes son a base de Pepermint, Benedictine, Chartreuse, Kummel, Grand-Munier, etc.

WONDERFUL

En una copita de licor póngase 1/3 de hielo rayado.
1/3 de Maraschino.
1/3 de Wodka.
Unas gotitas de Chartreuse.
Se van poniendo los licores sin mezclar

ROSALIDA Cocktail

Se prepara en una copa de las de Champagne unos pedacitos de hielo y un terrón de azúcar.
Tres gotas de Orange Bitters.
Una copita de Dubonet.
Se termina de llenar con champagne.

CARMELITA PASTOR Cocktail
1/6 de jarabe de naranja.
1/3 de Curaçao.
1/3 de jerez seco.
Una cucharada de clara de huevo.
Una cucharada de jugo de limón.

PAQUITA JORDAN Cocktail

1/3 de crema de vainilla.
1/3 de vermouth Italiano.
1/3 de Amer Picón.

CARMEN ESPAÑA Cocktail

1/3 de vino tinto.
1/3 de Coñac.
1/6 de jarabe de Goma.
1/6 de jugo de naranja

VICTORIA CORTES Cocktail
1/6 de Maraschino.
1/6 de jarabe de Goma.
1/3 de Jerez seco.
1/3 de Gin.

CLARITA CARBONELL Cocktail

1/3 de Kirsch.
1/3 de Curaçao rojo.
1/3 de Gin.

Leed y propagad

"VARIETE"

Revista quincenal editada por

"MUNDO ARTISTICO"

Siempre encontrareis las mejores informaciones y reportajes en las publicaciones de esta Editorial "MUNDO ARTISTICO"

6 pesetas